

**Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясының
жұмыс жоспары 2025-2026 оқу жылы**

№	Іс шаралар атауы	Уақыты	Жауаптылар
1	№1 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы - Мектеп асханасының жаңа оқу жылына дайындығы - Буфеттік өнім түрлерін ұсыну және келісу - Ағымдағы мәселелер	Қыркүйек	ДТЖЖО Жалға алушы
2	- Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары; - Ауыз су режимін ұйымдастыру - Бақылаудағы тағамның болуы - Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)	Қыркүйек айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
3	- Азық-түліктерді, дайын тағамдарды сақтау, жеткізу мерзімдері мен шарттарының сақталуын бақылау - Дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізу - Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)	Қазан айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
	- Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақталуы; - Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы - Тауар көршілестігін сақтау	Қараша айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
4	№2 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы - Қыркүйек, қазан, қараша айлары бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы; - Білім алушылардың күн сайынғы тамақтану рационы; - Асхананың санитарлық жағдайы; - Ағымдағы мәселелер	Қараша	ДТЖЖО А. Койшибаев Медбике Т. Епифанова Шаруашылық менгерушісі Д. Абдуллина
5	- Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы - Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы - тамақтардың шығуын, дайындалған тамақтану көлемінің бір реттік порция көлеміне және балалар санына сәйкестігі	Желтоқсан айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
6	- Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы - Қоймалардың санитарлық жағдайы - Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді	Қаңтар айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі

	- дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы - Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар (декларация)		комиссия
7	- жалпы түбегейлі жинауды тіркейтін журнал - Бір айдағы тамақтану өнімдері нормаларының орындалуын бақылау тізімдемесі - дайын тамақтың сапасын бақылау (бракераж) журналы - ас блогы жұмыскерлерін денсаулық жағдайын тіркеу журналы - шикі өнімдерге арналған бракераж журналы - тоңазытқыштағы температуралық тәртіп журналы	Ақпан айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
8	№3 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы - Желтоқсан, қаңтар, ақпан айлары бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы; - Ауыз су режимін ұйымдастырылуы; - Күнделікті ас мәзірінің жинақталуы. Күнделікті ас менюі, перспективалық ас менюі және бракеражды журнал бір – бірімен сәйкестігі	Ақпан	ДТЖЖО А. Қойшибаев Шаруашылық меңгерушісі Д. Абдуллина Медбике Т. Елифанова
9	- Мектептің жылдық жоспары - жоспарға сәйкес жүргізілген іс – шаралар талдамаларының толықтығы - сауалнама жұмысының ұйымдастырылуы, қорытындысы	Наурыз айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
10	- Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы - Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі	Сәуір айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
11	- Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы - «Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы - Жуу құралдарының болуы - Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау - Жуу құралдарына сертификаттардың болуы	Мамыр айының соңғы аптасы	Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия
12	№4 тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысы - тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия отырысының 2023-2024 оқу жылында атқарған жұмысы - наурыз, сәуір, мамыр айлары бойынша тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия жұмысының қорытындысы;	Мамыр	Комиссия төрағасы Р. Абилова ДТЖЖО А. Урашова

Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізу барысы...



Тамақтанудың сапасына мониторинг жүргізуін тексерудің қорытындысы

2025 - 2026 оқу жылы, қыркүйек айы

№4 Алға орта мектебі директорының 2025 жылғы 02 қыркүйектегі №01-06/66 бұйрығы негізінде 2025 жылдың 06 қыркүйек күні мектептегі тамақтандырудың сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиясы мектеп асханасының жұмысына тексеру жүргізді. Тамақтанудың сапасын тексеру басшылыққа алынды

Тексеру жүргізгендер.

1. Абилова Р. Ж. - комиссия төрайымы
2. Нурлыбаева Э. С. – комиссия мүшесі
3. Епифанова Т. Л. - комиссия мүшесі
4. Абдуллина Д. М. - комиссия мүшесі
5. Избасарова Р. Б. - комиссия мүшесі
6. Мирманов Т. С. - комиссия мүшесі
7. Шотанова Г. М. - комиссия мүшесі

Мектепті тамақтандырумен қамтамасыз етуші ЖК «Сейтова»

Мектепте барлығы 1226 оқушы білім алады, оның ішінде ақысыз ыстық тамақпен 81 оқушы, I категория бойынша барлығы - 35 оқушы. Оның ішінде аз қамтылған - 19, көп балалы - 16. II категория бойынша барлығы - 38 оқушы. Оның ішінде күн көрісі төмен - 22, көп балалы - 16. III категория бойынша барлығы - 3 оқушы, V категория бойынша - 5 оқушы.

Тексеру барысында басшылыққа алынған критерийлер

Асханаға келген тағам өнімдерінің сапасын, балаларды тамақтандыруды ұйымдастыруды: қабылдайтын өнімдердің сапасына, оларды сақтау шарттарына, дайындау технологиясына, дайын тағамның сапасына, ас блогының санитарлық жағдайы.

Мектепте ыстық тамақты ұйымдастыруы және қорытындысы бойынша:

Мектептің ақылы және ақысыз тамақтануын медбике және әлеуметтік педагог қадағалайды.

Мектеп асханасының санитарлық жағдайы жалпы тазалығы, ыдыс-аяқтардың тазалығы, азық түлік сақтайтын, жеміс-көкөніс сақтайтын орындар, тамақ әзірлейтін, ыдыс-аяқ жуатын талапқа сай. Шикізаттың жеткілікті қолданылуы дайын астың оқушыларға таратуға болатыны мен сапасы туралы бракераждық журнал уақыты толтырылған. Бекітілген мәзір бойынша дайын ас көлемінің тамақ әзірлеуге азықтардың дұрыс салынуы мен дайын ас шығымы өз деңгейінде. Мектеп асханасының көрінетін жерінде дұрыс тамақтану «Денсаулық бұрышы» ұйымдастырылған. Күнделікті және апталық ас мәзірі салыстырмалы түрде тексеріледі. Оқушылардың мектеп асханасынан ыстық тамақпен қамтылуы оқушылардың жалпы санының 8,3% құрайды. Тексеру барысында асханадағы кейбір ыдыстардың сыры ұшқаны анықталды. Оларды дер кезінде ауыстыру ескертілді.

Комиссия асхана жұмысын жан-жақты тексеріп, төмендегідей шешімге келді.

Шешім

1. Тамақ өнімдерінің сапасы, тағамдарды дайындау технологиясы талапқа сай.

2. Асханадағы тазалық ережелерінің нормалары сақталған.

3. Азық-түліктердің сақталуы мен тұтыну мерзімі талапқа сай.

4. Аталған кемшілік жөнінде бас аспазшы дер кезінде орындасын.

Ұсыныс: Оқушылардың мектеп асханасынан күнделікті тамақтануы мектеп медбикесі, класс жетекшілер және әлеуметтік педагогтар тарапынан қадағаланын.

2. Асхана жұмысы комиссия мүшелері тарапынан үнемі бақылансын.

1. Абилова Р. Ж. - комиссия төрайымы

2. Нурлыбаева Э. С. – комиссия мүшесі

3. Епифанова Т. Л. - комиссия мүшесі

4. Абдуллина Д. М. - комиссия мүшесі

5. Зрячева Н. Н. - комиссия мүшесі

6. Мирманов Т. С. - комиссия мүшесі

7. Шотанова Г. М. - комиссия мүшесі

АСХАНАДА (БУФЕТТЕ) ДАЙЫНДАУҒА ЖӘНЕ САТУҒА РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙТІН ТАҒАМДАР

- * катык, сүзбе, айранды;
- * туралған ет қосылған құймақтарды;
- * флотша макаронды;
- * зельцтер, форшмактар, сілікпелер, паштеттерді;
- * кремі бар кондитерлік өнімдерді;
- * тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кэмпит, печенье);
- * морстар, квастарды;
- * фритюрде қуырылған өнімдерді;
- * шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;
- * күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; каймақ пен майонез қосылған салаттарды;
- * окрошканы;
- * саңырауқұлақтарды;
- * өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;
- * тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;
- * газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды және ауыз суды қоспағанда);
- * фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;
- * ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелкек, қыша) рұқсат етілмейді;

АСХАНАДА ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕЗІНДЕ ПАЙДАЛАНУҒА РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙТІН АЗЫҚ-ТҮЛІК ШИКІЗАТТАР

- * пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және каймақты;
- * суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;
- * ауыл шаруашылығы малының сырқаттанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және сүт өнімдерін;
- * тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;
- * механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;
- * құс етінен алынған құрамында коллагені бар шикізатты;
- * сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;
- * генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізаттарды;
- * йодталмаған тұзды және құрамында темірі бар витаминдермен, минералдармен байытылмаған (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұны.